



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YOĞURTLU LORLU TATLI

- 1 su bardağı tuzsuz lor
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı nişasta
- 1 çay bardağı kuru üzüm

Üzüm dışındaki malzemeler karıştırma kabına konur. Mikserle 3-4 dakika çırpılır. Sonra üzüm ilave edilir. Fırın ısısına dayanıklı kaselere paylaşılır. Tepsiyeye konur. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Soğuk olarak ikram edilir.